

Digitized by the Internet Archive in 2018 with funding from Wellcome Library

INSTRVZZIONE M E D I C A

DI

PAOLO MANFREDI

PROTOMEDICO GENERALE,

Con la quale s' insinua il modo di osseruare il Precetto Quaresimale, anche da chi patisce qualche Indispositione:

Senza pregiuditio notabile della Salute.



IN ROMA, MDCC III. Nella Stamperia della Reuerenda Camera Apostolica.

CON LICENZA DE' SVPERIORI.



ER l'edificatione che reca, e per la compuntione che mostra, in queste grandi, e comuni afsilizzioni, il Popolo di Roma, con fare atti publici di Penitenza, e di mortificationi straordinarie, per placare la giusta Ira d'Iddio, contro li nostri peccati; supponendosi pro-

babile, che alcuni, quali per loro particolari indispositioni, si sono legittimamente negl'altri anni dispensati, dall'osseruanza dell'astinenza, e digiuno Quaresimale, portati, quest'anno, dal zelo d'obedire, anche con qualche discapito della loro salute, ai precetti della Santa Romana Chiesa, che, come Madre pietosa, in simili casi li dispensa; E desiderando il Protomedico, cooperare in qualche parte à questo loro santo feruore, ma riparare, insieme, all'indennità della loro salute, come è debito della sua Carica: Hà pensato dar' fuori vn' Instruzzione, sollecitamente, & in compendio compilata dalli scritti disfusi di varij Scrittori di simili materie, per regola di quelli, ò poueri, ò ricchi, ch'egli siano, che haueranno sì santa volontà, acciò possino facilmente eseguirla, e senza pregiudicare alla loro sanità, benche habbiano qualche habituale indispositione, o che per preseruarsi da qualche male più graue, le fosse lecito dispensarsi dai Cibi Quaresimali, indicandole, frà questi, quelli, che più sensibilmente potrebbero offenderli, perche se ne astenghino; & all'incontro quelli, che non solo non gli possono essere lesiui, ma che sono lodeuoli, anzi positiuamente vtili, e per medicamento assegnati, e lodati dagl'Autori, quali noterò in margine, per maggior' consolatione, e sicurezza di chi vorrà seruirlene.

Ma prima di descendere alli particolari, è necessario togliere dal concetto comune, alcuni pregiuditii concepiti contro l'assinenza, e Cibi di magro; Et

in secondo luogo accennare alcune regole generali per le Complessioni, e Costitutioni diuerse de-

gl'Indiuidui.

E quanto al primo punto appartiene. Che questo santo instituto d'astinenza, e digiuno, sia pregiudiziale ai Corpi humani, come alcuni Autori heretici, con tal' motiuo, han procurato discreditarlo, e porlo in odio alli fedeli; Oltre l'Autorità infallibile della S. M. Chiesa, che attesta essere quest' Instituto, in salutem Animarum & Corporis; lo proua, anche, con ragioni mediche sì sode Paolo Zacchia, che strangola le lor ragioni, e proua concludentemente, essere vtile anche per la sanità.

Con vn simile errore, molti restano ingannati nella.

Tratt.del Vitto Quarefimale Cap.3.

Lib.de Succorum bonit. & Vitio Cap.9.

materia dei Pesci, supponendo, che poco nutriscano, el'alimento che danno sia pregiuditiale. E pure Galeno asserisce tutto l'opposto, parlando così Auium, pisciumque Universorum propemodum succus bonus est, præterquam eorum, qui ex stagnis, & paludibus canosisque, ac turbulentis fluminibus victum capiunt. Si che gl'assomiglia all'alimento che danno tutti gl'Vccelli, e le Cacciagioni più sane. Anzi soggiunge poche righe doppo, essere sanissimo mangiare pesci di mare: Culpa enim prope omni vacant quicumque in mari versantur, dulcis aque experti, cuiusmodi sunt, quos pelagios vocamus (cioè quelli qui sunt in pelago) & saxatiles, qui ceteros succi bonitate, ac cibi suauitate, longe antecellunt : Tales igitur sumpsisse perpetuo, tutissimum fuerit. Hor se è si curissimo il loro vso perpetuo alli Gentili, come puol'essere dannoso ai Cattolici nella Quaresima? Io non credo già, che quelli, quali credono mal sano l'vso dei pesci, temessero il simile delle Pernici; hor se la Carne della Spigola dà perfetto alimento, come dà la Pernice, non la stimeranno mal sana; Così appunto afferma essere, col parere di molti Dottori, Paolo Zacchia. Che più, l'Oracolo della Medici-

Tratt.del Vitto Quares. Cap. 50 p.mihi 144.

Lib. de Affectionibus n.46.

ti li pregiuditij, che fà l'vso di Carnagioni diuerse, ò troppo dure à digerire, ò troppo floscie per nutrimento, conclude essere li Pesci di mare di buona sostanza, e leggiera, e facili à digerire: Pisces leues sunt edalium, & cocti & assati, & ipsi per se, & cum alijs Cibis. Anzi perche sà essere frà essi molta disferenza, se sian nati in mare, onde di miglior consistenza, & anche frà questi dei più sodi, e più flaccidi; ò se siano nati nei siumi, paludi, e stagni, e di più fiacco alimento: secondo il bisogno diuerso, comanda, che si diano anche all'Infermi, secondo la loro necessità, di resettione, ò d'emenda: Ex his itaque fortes dato, vbi reficere aliquem voles, leues verò, vbi gracilem, & tenuem facere oportuerit. Ma se per fine Io mostrassi, che da vn Filosofo morale, ma non Christiano è detestato l'yso delle Carni, introdotto per goloso lusso degl'huomini, come da schifarsi, non tanto per essere contro il viuer morale, quanto per essere alla salute più dannoso dei Pesci degl'herbaggi, e dei frutti, credo che muterebbono concetto quei delicati, e mal' intesi Cattolici, che hauendo per precetto d'astenersi dall' vso d'esse per soli quaranta giorni, lo credono pregiuditiale; Questo è Plutarcho, che, quasi dissi, predica più sano l'vso del mangiar di magro, che di grasso, in quel periodo d'oro: Subtilibus autem, ac leuibus immoremur, cuiusmodisunt olera, pleraque volatilia, & si qui Pisces sunt non pingues. Si quidem sieri potest, vt his exhibitis, ita palato gratificeris, Ut Corpus tamen non graues. In primis autem cauenda cruditas, que ex esu Carnium nascitur, propterea quod, non solum protinus grauant vehementer, verum etiam imposterum harum reliquia remanent. At optimum quidem fuerit, ita consuefacere corpus, vt nullum Carnium esum desideret. E doue fà egli questa declamatione? forse in vn libro, de solo viuere morale? No; la fà nel libro oue tratta bonavaletudidi conseruare la sanità. Ne è questa, Metassisca d'Inrelletto theorico, ma verità contestata dall'espe-

Lib. de ruenda ne p mihi 146% rienza, poiche non vediamo famiglie più sane, di miglior carnagione, e colorito in volto, che vuol' dire di più persetto sangue nutrite, che dei PP. Certosini, quali non mangiano mai Carne, e dei PP. di S. Francesco di Paola che si nutriscono sempre di Cibi Quaresimali, e di Pesci, e forse anche dei meno sani.

S'accusano, e non senza fondamento li legumi, li salumi, e gl'herbaggi, come di poca, e mala sostanza,
dei primi, troppo grossa, e ventosa, dei secondi eccedentemente esiccante, e calda, degl'vltimi stoscia,
& humida di souerchio. Ma vsandosi questi promiscuamente, in poca quantità, e nelle mense cittadine, non per sondamento del pasto, l'vno tempera
l'eccesso dell'altro; Et il modo, & il condimento,
col quale, ò si cuoceno, ò si condiscono, sneruamolto del loro pregiuditio, si che rendonsi poco
meno che innocenti. Vale à dire il medesimo dei
frutti che s'vsano nella Quadragesima, che pochi
sono, e frà essi, molti ve n'hà positiuamente sani,
come le Mela ben mature, l'Vua appesa, Zibibbo,
Passerina, Pignoli freschi, Finocchi &c.

L'Olio è la base più salda del loro timore, poiche in tutte le viuande di magro, ò crude,ò cotte è necessario: E come che egl'è di sostanza vnruosa, calda, e di parti quasi che pungenti, riesce à molti d' ineuitabile incomodo, ò souuertendole lo stomaco, ò riscaldando gl'hypocondrij, e la testa col suaporarui, ò pungendo la gola, ò per varij modi moltiplicando slussioni, e catarri. Ma quando se gli smorzi il calore, se gli moderi la pungenza, e se gli separi il terreo viscoso, come se ne insegnerà più à basso la maniera, resterà lodeuole, e da vsarsi senza pericolo; anche dai meno ricchi, poiche dai douitiosi, e bene stanti, puole scansarsi senza le diligenze, che si diranno, seruendosi dell'olio d'amandole dol-

ci, che è medicamento per li detti bisogni. Circa il Digiuno, che è l'altro obice presso molti, non mente, e reca positiua, e notabile debolezza a tal' vni, e questi la Pietà di S. Chiesa li dispensa. O reca solo vn poco di patimento, e languore, à tal'altro (senza pericolo però) che non lo sente nel Carneuale, ò nella Pasqua: E qui stà il merito. Oltre che le Cioccolate, e li Cassè permessi anche inquesti tempi, escludono bastantemente questi incomodi, a chi per altro non vuole satiarsi, ma piamente vsare qualche douuta dissernza dagl'altri tempi.

Hor per ristringermi, à passo, à passo dalla generalità alla specie, accennerò prima le complessioni, e loro differenze, e come debbono queste gouernarsi: Auuertendo però, non intendere lo qui dare vna legge con tutte le rigorose regole della Medicina, che ne meno pottebbe osseruarsi, ma vna tal' qual' norma alla grossa: Richiedendo poi ogni Individuo, per le sue particolari circostanze, varie limitationi, che ne pure si possono in astratto, & in vn succinto ricordo prescriuere: Et è questa vna Instruzzione per soli quaranta giorni, non per tutta la vita di

vn huomo...

Quelli dunque, che han sortito vn temperamento, ò sia Complessione (come suol' dirsi) Sanguigna 5 Che sono appunto, li mediocremente grassi, e ben coloriti, e giouiali: Come bisognosi di poco nutrimento, perche ne han molto, e non hanno eccesso di qualità nociue (parlo con termini vsitati dal volgo per essere capito, anche da chi non è Medico) Possono mangiare, quanto ai Salumi, le Alici, il Tarantello, il Salmone, e simili in poca quantità, e mescolati con herbaggi temperati, quali sono la Cicoria, l'Endiuia, la Borragine, li Spinaci, & anche li Broccoli. Trà le minestre li legumi ben conditi, come che poco nutriscono. Dei pesci l'Ombrina, lo Storione, il Dentale, il Tonno, la Laccia, l'Orata, il Capone, la Spigola, la Linguattola, les SarTratt.del Vitto Quares. Cap. 6. Sarde, la Trotta, l'Agucchia, la Triglia, e simili: Circa il digiuno, l'astenersi qualche volta anche asfatto da prendere cosa alcuna, poiche abbondano di sangue: Vien' consigliato da Paolo Zacchia, che tutto il detto di sopra più dissusamente conferma, e dal quale non piccola parte di quanto in questo proposito adduco, l'hò qui cauata in ristretto.

Li Biliosi, che sono per lo più, li magri, macilenti, ò pallidi, prontinell'operare, & iracondi: Come che caldi, e secchi, e perciò molto consumano, possono vn poco più nutrirsi, & essere circa il digiuno vn poco più indulgenti, dentro però li di lui confini; Et vsare Cibi di più nutrimento, come à dire, dei legumi anche più sodi, Paste, Farro, Riso, conlatte di semi di Meloni, ò di Amandole, lasciando quel di Pignoli, e Pistacchi. Circa li Pesci, eleggere li più resistenti, come son' quelli di Scaglia dura, e di Scorza, e d'osso coperti, cioè à dire, Triglia, Locuste, Calamari, Gammari, Granci, Lumache, Ostrache, Anguille grosse salate, ma dissalate prima, oltre gl'altri posti qui appresso, nel titolo di Pesci generalmente sani, ma che hanno carne più soda. Gl'herbaggi per questi, sono Lattuca, Endiuia, Broccoli ben bolliti. Li frutti da vsarsi da questi tali, sono le Mela, Pera, fichi secchi in serta, Zibibbo non molto dolce, Carote, radiche di Bieta, Carcioffi teneri, & anche dei Cardi, ma moderatamente, e che siano per prima gran' tempo ammollati nell'acqua. Debbono però precisamente astenersi, per quanto possono, dai Salumi, & in particolare dagl'aridi, secchi, ò sfumati, come Aringhe, Merluzzo salato, e Sarache, come troppo pregne di sale; E sopra tutto, dalle cose dolci, e Tartusti, vsando anche parcamente le conditure con spetie, Agli, e Cipolle.

L'istesso Zacch. L souracit.

> Li Pituitosi, cioè quelli, che sono obesi di Corpo, pigri, e lenti nell'operare, di Carne molle, e biancastra, essendo questi di temperatura freddi, & humi

di, possono viilmente cibarsi di cose condite cons Miele, e Zuccaro, de i Salumi con più libertà, fug. gendo, più degl'altri, gl'herbaggi, massime l'insalate crude, eccettuandone però li Broccoli, Cauoli, Spinaci, Borragine, Lupoli, Sparagi, Cicoria, Finocchietti, e radiche d'Herbette. De i Pesci, glisaranno buoni quelli che hanno Carne più "medesimo nell'istesso luosecca & arida, come la Triglia, Orata, Scombro, 80. Capone, Ombrina, Storione, Linguattola, Coruo, Sarde, Frittura grossa, & altri simili Pesci di Mare, & anzi arrosti, ò fritti, ò in addobbo, e Marinati, che lessi. Douranno però fuggire l'Anguille, Barbi, Tinche, Lamprede, Cefali, e Squatro. De i frutti possono vsare, Finocchi, Cardi, Selleri,

Pistacchi, Pignoli, Oliue, Sparagi, Cappari. Li malinconici finalmente, che sono, bruni, scarmi, hirsuti, di pelo nero, e torbidi, e tetri nel loro costume; hanno bisogno d'humettare, e modestamente scaldare, essendo di loro natura freddi, secchi; Sichè douranno totalmente astenersi da i Salumi, Tartuffi, Selleri, Cardi, & altre cose, che troppo scaldando diseccano, come anche dagl'addobbi, ò Marinati, e cose sotto aceto, che è loro inreconciliabile inimico. Gli sono bensì buoni, frà gl'herbaggi, li Broccoli, Boragine, Buglossa, Lattuca, Lupoli, Endiuia, Cicoria, e Crespigni: Ma meglio li saranno cotte che crude. Per minestre, frà li legumi mi ristringerei, per questi, à i Ceei Rossi, e ben conditi con spetie, che moderatamente vsate gli saranno buone in tutte le viuande, à cagione de islati, de i quali cotesti abondano. Migliori però, per questi, saranno le Minestre di Pane, di Farricello, di Semolella, di Riso passato conlatte di Mandole, di Pignoli, ò di Pistacchi. Circa li Pesci, sono buoni tutti quelli posti sotto il tito- luogo citato. lo di sani in generale, mà è meglio, che li mangino più tosto lessi, che arrostiti, ò fritti. De i frutti possono vsare Pera, Mela, Vua appesa, Passarina, Zibib-

L' istesso nel

bibbo, Fichi Secchi, Mandole, Pistacchi, Pignoli. Questo temperamento, mal'soffre l'Inedia, onde circa il digiuno, può, chi l'hà, seguire l'opinione più fauoreuole, ma ne consulti col Padre.

Spirituale.

Questo è quanto può tumultuariamente, per dir così, ricordarsi, circa le complessioni speciali per tutti quelli, che con esse sono costituiti; Si auuerta però, che l'Instruzzione qui data, e solo per maggior loro bene; Ma non per questo s'intende di precludergli assatto l'vso delle altre Minestre, Pesci, & herbaggi, che sotto il titolo di generalmente buoni, appresso si notano; Potendo anche ogni complessione diuersa, d'ogn'vno d'essi alle volte cibarsi senza danno; Ma che li prescrittili, per le loro temperature, gli riesciranno più vtili, ond' è bene che di quelli più continuatamente si cibino.

Io sò bene, ch'anche ogn'vno di questi alimenti può cagionare qualche piccolo incomodo, rispetto à qualche altro effetto, che possono indurre, diuerso da quello che cagionano, per la causa per la quale si lodano: Ma ciò è comune anche à i Cibi di grasso, anzi alli Medicamenti istessi, per sentimento veridico di Galeno: Difficile est aliusmodi aliquod auxilium inuenisse, quod citra vllam noxam magnifice prosit. Ma basta bene che sia maggiore l'vtile che se ne pretende, e per lo quale si danno, del male che indirettamente, e perciò non tanto da temersi, possono cagionare. Altrimente essendo, non bisognerebbe, nè potrebbe mangiarsi cosa alcuna in questo Mondo, ò sia di magro, ò pur'anche di grasso, per ottima che si creda, che conforme auuertiscono Dioscoride, Galeno, Hipocrate, Isaac, Bruierino, Castor Durante, Pisanello, Alessandro Petronio, e tutti quelli che scriuono de i Cibi, non habbia li suoi nocumenti, e pregiuditij.

Potrà dunque generalmente osseruarsi la Quadragesima, da chiunque non sia attualmente Infermo.

Lib. 11. Meth. Medead.cap.11 Per comune beneficio de i quali si indicheranno prima in comune, gl'herbaggi, li Salumi, le Minestre, li Pesci, e Frutti, che non hauendo eccessio notabile di qualità alcuna, nè virtù particolare, à noi nota, ma, bensì, buon'sugo, possono indifferentemente praticarsi da ogn'vno, e conservare con essi la loro salute; Notando poi quelli, che per hauere qualche speciale virtù & essicacia, saranno non solo non dannosi, ma vtili in alcune s' Indispositioni, sotto il nome delle quali si porranno; Si che, chiunque sarà da quelle incomodato, potrà, senza danno, di essi più continuatamente cibarsi.

INDICE

Dei Cibi generalmente buoni,

E che possono da tutti vsarsi benche habbiano qualche indispositione, senza notabile nocumento; ancorche gl'uni più degl'altri siano migliori, ò peggiori, quali più distintamente si noteranno nelli Capi particolari dei masi.

Herbaggi. Cicoria. Crespigno. Boragine. Endiuia. Lupoli. Pimpinella. Sparagi. Broccoli. Cannei. Buglosso. Radiche di Cicoria. Cedronella. Rape cotte. Loro cime. Cipolle cotte.

Salumi.
Bottarga.
Mosciomà.

Tarantello.
Alici.
Salmone diffalato.
Cauiale.
Sarde falate.
Anguilla groffa falata.

Minestre.

Pancotto con latti di Amă-dole, Pignoli, e semi di Meloni, con Passina Zibibbo Herbette.

Pangrattato con l'istesse conditure.

Finocchietti. Lupoli. Endiuia conlatti &c. Bieta con Brugne, ò Passarina. Rilo con lud. latti, ezuccharo. Riso passato. Farro sano, e pallato con d. latti. Amido conzuec. con d. latti. Orzo sano co d.latti. Cucuzza in pezzi, ò pas-

fata.
Farinella.
Semolella.
Tagliolini di
Monache cō
olio,ò con d.
latti.
Mille fanti.
Ceci rossi.
Maccaroncini
Siciliani.
Bianco mangiare.

Pesci.

Agucchia.
Calamatetti
teneri.
Capone.
Carpione.

Ce-

Cefalo diMar. Dentale. Fragolino. Granci. Gammari. Laccia. Euccio. Linguattola. Maccarello.

Arzilla groffa. Ombrina. Orata. Sarde freiche. Sprgola. Storione. Triglia. Trotta. Porcelletta.

Pretecefalo. Rombo. Fruttize Pospasti. Cappari. Mela. Vua appela:

Pignoli. Passarina. Amandole. Zibibbo. Moscatello. Pignoccate. Marzapane. Cotognata.

Come possa correggersi, e rendersi non nociuo, anzi vtile.

Trè sono, li modi d'emedare, le di lui Qualità nociue, che altretante sono:

Primo, la Qualità di rifcaldare, e suaporare alla Testa.

Può emendarli, con me-Tchiare due terzi d'Acqua comune, & vn terzo d'otio d'oline, e farl'insieme bollire, sin' che consumi, ò tutta, ò almeno la metà 'deil' Acqua.

Così è lodato da Lodonico Settalio nelle Cautioni Mediche lib.6.n. 126. anche per rimedio, nelli mali acuti co infiammationi attuali nelle viscere; onde può credersi innocente nei lani.

scosa, per cossiglio di Columella lib.13. cap.49. cofermato dal Bruyerino de re Cibaria lib. 10. cap. 18., s'emeda col porre dentro l'olio vna proportionata quantità di sale cotto, sen za timore, che in modo alcuno si renda per ciòfalato .

Terzo, la qualità pungete, non solo se gli toglie, ma può redersi, e grato al gusto, e medicamentoso, & vtile per parere di Simone Sèthi, antico Scrit-Lib de Alima tore Greco, & applandito dal Zacchia, commescolare due terzi d'Acqua, & vna d'Olio, e porui detro dei pezzi d'Amandole, ò di Pistacchi, ò di seme di Meloni, facendosi bollire insieme sin che l'Acquaconsumi, che così rendesi l'olio non solo no nociuo, ma è del sapo-Secondo la Qualità vi- l're, e di virtù, come fosse

Cap. de O.co.

14

Olio d' Amandole dolci di Pistacchi, ò di seme di Meloni, nè si tema, col cuocerlo, d'indurgli calore stranicro, poiche ciò viene assolutamente negato dal Tacchenio, es dall'Etmullero.

ACETO.

Per fuggire l'Acrimonia, e pungéza dell'aceto,
à chi ò per natura, ò per
qualche indispositione
nuocesse; Può seruirsi dell'Aceto rosato: E se pure
à tal'vno questo spiacesse
per l'odore: Può l'Aceto
comune sciegliersi meno
acuto, ò questo temperarlo con Acqua; ò in ogni
caso in sua vece vsara il
sugo di merangolo benmaturo, ò di limoni gialli

Descriueremo hora gl'alimenti da vietarsi in ciascheduna delle Indispositioni; e quelsi che saranno per le medeme vtili, con porui, chi per esse li loda. Ma s'auuerta: Primo, che se bene acceno vn tal Ci-

bo lodarsi in quel male da vn tal'Autore, non per questo intendo, che no vi sia altri Scrittori, che per quel male lo lodino, ma mi è bastato indicarno alcuno, che nella fretta hò hauuto più alle mani per far vedere, che non s'asserisce senza Autorità di Scrittori. Secondo, che quantunque si lodi vn tal Cibo per quel male, considerato, come solitario, e semplice in quel soggetto; Non s'intende, che sia da vsarsi, quando quell' Individuo hauesse complicato, con quello, vn'altro male, al quale repugnasse quel Cibo. Terzo, che molte cose si sono po ste per Analogia, non potendosi ristringere in vn breue compendio, la serie, e le specie distinte di tuttili mali. Quarto, che le Indispositioni, per le quali si consiglia questa ragione di viuere, nonsiano talmente graui, che rendano necessaria la Di-

Zacch.p.109.

Chi patisce dolore di testa da causa calda.

S'astenghi

Dalle cose condite con miele, spetie, salumi, herbette, selleri, legumi, e frittumi, Agli, Cipolle, Tartussi.

Pesci. Anguille, Tinche, & altri di cattiuo nutrimento. Frutti. Noci, Nocchie, Pistacchi, Pignoli.

Possono Cibarsi di tutti quei pesci posti per sani nel Cap. gen. dei Pesci, mà lessi, inguazzetto, marinati con poco aceto, e poche spetie, similmente d'Addobbi, e Gelatione.

Specialmente gli gionerà La Porcacchia— Dioscoride.

Lattuca Lumache Bieta

Matthioli.

Vino di granati)

Dolor di testa da causa fredda.

S'astenghi

Dall'vso dell'herbe frigide, in particolare Lattuca.

Tra i Pesci — Fugga li lessi, e guazzetti, & in specie Cesalo, Barbo, Squaro, Merluzzo, Anguilla, Lampreda, Laccia, Tartarughe, Lumache, ò Ranocchie. Paste, e Fonghi.

Potrà cibarli

Di cose condite con miele, esseptite, salumi, Lupoli, Boragine, Rosmarino, Saluia, e sinochio.

Pesci -- Spigola, Sfoglia, Triglia, Scorfano, Capone, Sgombro, Orata, Ombrina, Storione.

Specialmente gli gioueranno Maiorana Anizi

Cannella Matthioli.

Latte d'amendole Matthioli.

Vertigine.

S'astenghi da
Cauoli Herbette, Sellero,
Lattuca, Legumi, eccetto li
Ceci.

Pesci. Tinca, Anguilla, Polpo, Seppia, e Calamaro, e Grasso de Pesci.

Frutti. Noce, e tutti che hanno il nocciuolo.

Potrà cibarsi, di quelle cose poste nei capitoli dei generalmente vtili.

Specialmente gli giouera
Cimino — Castor Durante.

Ba-

Debolezza di Testa, e di Nerui, Tremore, e Paralisia.

S'aftenghi da

Legumi, (eccetto Ceci biachi, e rossi, conditi co rosmarino, e saluia) cose con Aceto.

Herbe poste nella Vertigine. Pesci. Triglia) Hippocrate, e

Cefalo) Plinio.

Anguilla, Occhiata, Tinca, Lampreda.

Frutti. Mela, Noci, e tutti con nocciuolo, Tartuffi.

Potrà cibarsidei Pesci postinel Capit.dei buoni in generale, anzi arrosti, che lessi.

Salumi, con moderatione, Gelatine dolci. Specialmente gli giou era
La Cetronella
Saluia
Rosmarino
Serpollo
Pignoli — Castor Durante.
Cappari senz'aceto)
Puleggio
Cannella

Dioscoride.

Epilepsa leggiera, e che di rado assalisca.

S'astenga

Dalle cose notate da astenersi nei due prossimi antecedenti Capitoli.

In specie dal Vino, e molto più dall' Acquauita, Aglio, Cipolle, & Erbette, Selleri, Tartuffi.

Potrà cibarsi di Pesti, minestre, salumi, & herbaggi, posti nei Cap, dei generalmete buoni. Specialmente gli giouerà

La Saluia)

Buglossa)Gio: Filippo Giesuein.

Granci

Fichi secchi in serta) Săgue di Tartarughe)

Piantaggine con len-)Dioscorides ticchia Termullero.

Ruta

Trifoglio

Rosmarino

Miele, e cose codite con es-

Spasmo

Spasmo antiquato, d contrattura Lumache Lattuca

S'astenghi dalle cose dette nella de-Amandole amare bolezza di Nerui.

Può cibarsi de' Pesci, Herbaggi, e Salumi posti nei Capitoli dei generalmente buoni.

Specialmente gli gioueranno Ranocchie cotte in) Castor Durante Aqqua,& Aceto.) Schrodero.

Serpolto)
Cappari senz'aceto)

Dioscoride.

Puleggio Origano con fichi Cannella

Mattbioli.

Saluia

Dissonnatura, à Vigilie.

S'astenghi

Dai Salumi sfumati, & aridi, Selleri, Herbette, Tartussi, e Spetie, dai Legumi, Cipolle, Agli, Noci, Nocchie, Pignoli, Pistacchi, Cauoli.

Potrà cibarsi dei Pesci, minestre, herbaggi, e frutti posti frà i generalmente buoni.

Specialmente gli gioueranno Laccia Aless. Petronio, e Cast. Durante. Luccio Gesuein.

Lumache Dissance Pisancelli.
Lattuca Desservation Gesucin.
Fauc Castor Durante.
Amandole amare Disscoride.
Dolci Matthioli.

Sonnolenza, e grauezza di Capo.

S'astenghi Herbaggi dalla Lattuca. Selleri. Herbette.

Da Pesci di Fiume di Stagni, e Laghi, e Fonghi.

Noci, & altri col nocciolo, Oliue.

Può cibarsi, dei Salumi moderatamente.

Spetie, e cose condite con esse. Pesci, herbaggi, e frutti, generalmente buoni, & il pesce più arrosto, che lesso.

Specialmente gli gioueranno
Ruchetta Ettmullero.
Cipolla cotta)
Saluia) Dioscoride.
Rosmarino)

Se procede da Causa calda.

Deue vsare l'istessa regola, e modo di gouernarsi nei Cibi, che si sono assegnati nel dolore di Testa da Causa calda.

Et all'opposto, se vien cagionata da Causa fredda, deue regolarsi, e cibarsi come quelli, che hanno dolor di Testa dall'istessa cagione.

Specialmente però possono giouare nell'yna, e l'altra Causa.

Cime di Rape Cannei

Castor Durante.

Finocchio

Dioscoride.

Rossezza, & Accensione d'occhi S'astenghi

Dai Salumi, Spetiarie, Pistacchi, Pignoli, Tartuffi, Selleri, Herbette, Cardi.

Potrà Cibarsi di tutti li Pesci, & sterbaggi-generalmente buoni, come tali assegnate, nei loro Capitoli, come anche delle Minestte, come tali assegnate.

Specialmente gli gioueranno

Pesci tutti di fiume

Granci Lumache

Gio: Filippo

Finacchio

Gesuein.

Cedronella

Porcacchia

Minestre con latte di semi di Melone

Flussioni, Distillationi, e Catarri.

S'astenghi.

Dagl'herbaggi crudi, & insalate, es cose con aceto, & in specie della Lattuca.

Legumi, eccetto le faue.

Pesci, molli, etutti gl'esclusi nel Capitolo della sonnosenza · Telline

Frutti, Oliue, Noci, e tutti con Nocciuoli, li Conditi con Aceto, ò miele.

Salumi, e Spetie.

Potrà cibarsi.

Delle minestre, e pesci posti sotto i titolo di sani generalmente

Particolarmente ricoperti d'osso, come

> Gammari Granci

Purche il stomaco le digerisca.

Locuste Tartarughe Lumache

Gelatina, & Addobbi dolci

Specialmente gli posson'giouare

Finocchio

Cedronella/

Porcacchia Gio: Filippo Giesuein.

Saluia

Serpollo

Zaffarano ·Zacchia.

Vue passe

Zibibbo

e cose condite con Zuccharo.

Ama

Asma, à difficoltà di respiro:

S'astenghi

Dalle cose acide e da quelle tutte enunciate nei Capitoli, del dolor di testa da causa fredda, e dei Catarri.

Potrà cibarsi, delle minestre, Pesci, e frutti, descritti per generalmente buoni: E li Pesci vsarli più arrosti, che fritti, lessi, ò in addobbo, ò marinati.

Specialmente gli gioueranno

Granci di fiume \ Castor Du-Gammari, e loro brodo) rante. Anisi Etmullero . Sparagi Cimino) Castor Durante Canoli Porro Herbette Gi: Fillppo Giesuein Rapa Ruta con miele Simon Sethi Cappari inzuccarati Pisanelli Cicerchie Piselli franti scorticati) Zacchia Fagioli Fichi seechi Dioscoride Amandole amare Matthioli Zaffarano Etmnllera

Tosse, e Raucedine. S'astenghi

Dalle cose acide, insalate, & herbaggi crudi

[Salumi) più che puole, eccetto gl' Legumi) infrascritti vtili. Potrà cibarsi Di tutte le cose accennate sotto il titolo di generalmente buone. Specialmente gli gioueranno Zaffarano Etmullero Fra i Pesci lo Storione Dioscoride, e Aldourandi Pretecefalo Hipocrate Lumache Gesuein ... Castor Durante Ranocchie Fra gl'herbaggi Spinaci -Sparagi Lattuca Cipolla cotta Porro Radici allesse Autori diversi in Ramoraccia ciò concordi

Hetbette
Minestre
Faue
Ceci
Ftutti
Mela

Guaiuelle Noci Nocchie Fichi secchi Vua passa Zibbibo

Anisi

Dioscoride, e Pisanelli

Etmullero

Herbaggi. Piantagine)

Frutti. Melappie can-)

Cotognato

Porcacchia

dire

S'astenghi Dai salumi aridi, e sfumati e dai troppo grassi Herbaggi. Cardi Carote Radici Radiche di Bieta Ramoraccie Cesalo di Stagno Tutti li coperti d'osso, eccetto l'Ostreche il loro grasso Lumache Tartarughe Polpi Seppie Calamari Minestre di legumi, fuor dei Ceci franti. Potrà eibarsi. Dei salumi, d'Alici Tarantello non graffo & altri tutti, ne grassi, ne aridi Herbaggi, Broccoli Sparagi Lupoli Minestre, bianche con cannella, e zuccaro. Pesci tutti descritti per generalmente buoni, ma non se ne aggraui. Specialmente gli giouera Il Cefalo bollito in vino, e aceto Aldourandi Rom-

Rombo a"rosto, Galeno, e Platina, Frutti. Fichi secchi ofritto presso Aldourandi. Pistacchi Pignoli. Frutti. Pistacchi Potrà cibarsi Amandole Etmullero .. d'Hetbaggi tutti che rinfrescano Origano Brocoli modestamente Coriandoli Cappari, & altre cose sotto aceto Finocchio Zacchia Cotogni, ò Gabel Ceoueras. Insalate, non amare. Cotognato. Pesci tutti messi frà li sani · · · · · Minestre tutte poste frà le sane, mas-Anisi Cannella. sime le Bianche con latte di se. me di melonc, ò d'amandole, Zaffarano Bacconius de Verulamio Poluere di pane In dose vguale, due ma poca Cannella. bruscato) cuchiari per volta Frutti. Pera Mela Zuccaro, e) con un bichiero di Vino generoso... Cardi Ribes, e suo sapore serodero. Vua passa, e appesa Granati Granati Etmullero. Specialmente gli gioueranno Pimpinella . Pesci. Polpi Alessandro Petronio Noce moscata Herb. Bieta Boragine ' Intemperie di stomaco Buglosso Gio. Filippo calda, e secca. Gesuein. Porcacchia S'astenga, dei Vini grandi Spinacia Salumi Rape Spetie — Miele, e cose con esso condite Intemperie di stomaco Herbaggi . Cauoli fredda, & bumida. Ruta. Saftenghi Herbette" Dagl'herbaggi freddi, specialmente Puleggio .. Finoechi .. crudi. Pesci di siume, e molli di Carne Agli Cipolle Anguille Radici Ranocchie Tartuffi Tartarughe Pesci. Salati, e Granci Gammari sfumati. Polpi 19 4 P

Hypocondria, e Molancolia Hypocondriaca.

S' astenghi.

Dall'Aceto, e cose acide, affatto Herbaggi Caldi. Paste Spetie,
Legumi eccetto i Ceci.
E' da tutte le cose vietate nella debbolezza di Stomaco.

Potrà cibarsi.

Di Salumi,) poste sotto il tiMinestre,e) tolo di buoni in
Pesci.) generale, come
) anche de i frut) ti sani, eccet) tuate le cose,
) dolci,& agre.

Specialmente gli gioueranno

Herbaggi-Cime di Rape) Castor Cauoli Durante. Borragine Endiuia Giesuein. Cicoria Bugloffa 'Serpollo SimonSethi Radici Basilico Matthioli Pesci-Tartarughe Giesuein Frutti-Mela Cast. Durante. Cappari Giesuein Matthioli Cedro

Stitichezza di Ventre.

S' astenghi

Dalla Cannella
Carofoli, e
Noce Moscata.
Herbaggi- Ascenso
Saluia
Menta.

Mine-

Minestre di Riso Paste Pesci Frauolino Granci Frutti Cotogni, e Cotognate, Pera Secche - Finocchio, Mostaccioli e cose con spetie, e cose acide, e sotto aceto. Potrà cibarsi. Di Salumi molli, e non aridi Herbaggi tutti, eccetto li prohibiti sudetti Minestre, e) tutti enunciati frà li I fani eccetto le limi-Pesci Frutti) tate di sopra. Specialmente gli gioueranno Herbaggi Broccoli) Cauoli

Lattuca) Dioscoride. Sparagi)

Bieta Spinaci Y

Minestre Ceci Dioscoride Brodo d'ogni) Aless. Petropesce di Telline)Aless. Petr.

Pesci Seppia Aless. Petronio. Polpo Storione Dioscoride . Gobio

Cefalo. Castro Durante Frutti Perficata Dioscoride . Fichi Zibibbo

Aless. Petronio. Olive salate) Frutti conditi con miele Zacchia Scioltezza di Ventre.

Deue regolarfi all'opposto dell'antecedente Capitolo, fnggendo le le cose iui lodate, e vsando le prohibite.

Specialmente però gli gioueranno

Ribes, e suo sapore. Etmullero. Rifo Amato Lusitano. Plinio, Aldour andi. Fragolino. Granci lessi. Aless. Petronio.

Calore di Fegato, Prurito, e Rogna.

S'astenghi, de i Vini generosi

Dalle spetie, e cose spetiate Da i Salumi.

Herbaggi - Da i Selleri.

Cardi.

Carciossi, Aglio, Porro, Cipolle Tartuffi.

Ruta, & altre herbe amare Finocchio.

Minestre - Cauoli

Finocchietti

Paste

Pesci Salati, & in barile, & ostreche Frutti - Pistacchi

Pignoli

E cose condite con miele

Potrà cibarfi con giouamento positiuo.

d'Herbaggi - Acetosa Lupoli Cno-

24	
Crespigno)	Pesci - Di Fiume, di Laghi, e Stagni.
Endiuia) Fr. Siluio	Ostriche.
Spinaci)	Tartaruche.
Minestre - Orzo passato)	Lumache
e delle sudette herbe)	Fónghi.
con latte di semi di	Frutti-Pera.
Meloni.	Cotogni, e Cotognate:
Cucuzza)	Crognali.
Pesci-Gambari.) Castor Durante	Carciossi.
Granci)	Cose condite con Miele, e
Luccio.)	Zuccaro.
	Potrà cibarsi.
Ombrina)	Di Salumi par camente.
Spigola)	Minestre-Finocchietti.
Storione)	Lùpoli.
Tartaruga)	Endiuia.
Trotta)	Bieta.
Frutti-Brugne)	Cucuzza.
Ribes è suo sapore. Etmullero	Ceci Rossi, e Neri.
Noce Moscata Etmullero	Pesci, di tutti li posti per general-
TT 1	mente buoni eccetto il Fragolino,
Hemorroidi.	e Luccio.
Dourà regolarsi nella forma, e con	
li Cibi proposti nel Capitolo dell'	Selleri.
Hypocondriaci.	Cappari.
	Specialmente gli giouerauno?
E specialmente gli gioueranno.	
	Herbaggi - Cauoli) Castor Durante
Granci di Fiume. Giesuein.	Sparagi.
provide the second of the second seco	Borragine.
Ostruzzioni Opilationi di Fega-	Buglosso.
to, e Milza, er altre viscere.	Cicona.
S'astenghi.	Acetosa .) Gio: Filippo Cctronella .) Giesuein
Dalle cose acide,e sotto acèto.	Herbetta, e sua radica) Giesuein
Paste	Pastinache. Castor Durante.
Legumi, eccetto li Ceci Neri,	Cannoi
e Rossi.	
	1 Commermo
	Rosmarino) Matunioti, e Gateno, Orti-

٠.

Ortica morta.) Solenandro, e Schenchio. Menta. Simone Sethi. Ramoraccie.) Pistacchi.) Castor Durante. Amandole.)

Scirro, di Fegato, e Milza.

S'astenghi da tutto quello che si è detto che si astenga, chi ha ostruzzioni, & vsi li medemi Cibi.

Specialmente però gli gioueranno.

Herbaggi - Boragine Giesuein. Cicoria. Lupoli. Matthioli. Bettonica. Dioscoride. Puleggio, Minestre - Ceci. Giesuein. Frutti - Cappari. Pisanelli. Fichi. Giesuein. Vua passa. Noce Moscata. Matthioli. Dioscoride. Acqua acciarita.

Calcoli di Reni, e di Vessica, e Renella.

S'astenghi

Dalli Salumi, & în specie da i più secchi, aridi, e ssumati.

Paste.

Lumache:

Tartaruche?

Fonghi.

Anguille.

Frutti - Pera.
Cotogui, e Cotognate.

Corgnali.
Tartuffi.

Visciole Secche.

Potrà cibarsi.

Degli Herbaggi, Minestre, e Pesci.

Posti nei Capitoli de i generalmente buoni, eccettuato il Riso, Orzo, Tagliolini, Mille Fanti, Maccaroncini Siciliani, e Bianco Mangiare.

Specialmente gli gioueranno?

Aglio. Etmullero. d'Herbaggi, l'Appio. Simone Setbi. Pimpinella. Matthioli. Cimino. Dioscoride. Herbetta. Endiuia. Giesuein? Finocchio. Cicoria. Rape. Pisanelli, e. Matthia Vntzero. Sparagi. Matthioli. Cauoli. Cannei. Galeno. Pastinache. Vntzero . Porro. Radice. Castor Durante. Ramoraccie. Minestre. Castor Durante. Farro. Zacchia. Pesci, Granci. Matthioli.

Fonghi di Pictra. Castor Durante.

Frut-

Gammari.

Potrà cibarsi

Per antipasto di Lupoli, Mazzocchi di Malua.

Prugne Zibibbo cotte in vino, e stufa-

Vue passe te .

Minestre di

Bieta Spinaci Romice Endinia Cicoria

con latte di Semi di Meloni, o di A-

mandole.

Cucuzza

Pesci

di generalmente buoni.

Specialmente gli gioueranno

Cimino Acetosa Bieta Cicoria Endiuia Lattuca

Porcacchia

Gio: Filippo Gicsuein

Castor Durante

V lceri della Vessica.

S'astenghi

Da tutte le cose prohibite nel Capitolo dell'Ardore d'Orina, e dell'Intemperie calda di Fegato.

Può cibarsi

Di Minestre Pesci, e Frutti

posti sotto titolo di generalmente buoni.

Positiuamente gli gioueranno

Orzate, e Minestre con latte di

Semi di Meloni Cocomero

> Cucuzza Amandole

Dioscoride

Regolitia Vua passa

Pignoli, con Miele,

Mathioli ò Zuccaro.

Amido con vua passa

Tutti li compresi, sotto il titolo Fluore de'benesitij muliebri non violento, ma habituato, ò Stillicidio.

S'astenghi

Da tutte le cose prohlbite, nell' ardore d'orina, e nelle Vlceri della Vessica.

Può cibarsi di tutte

le Minestre

Pesci e frutti, posti sotto il titolo di generalmente buoni,

Eccettuate le Minestre di Ceci Finocchietti Lupoli, Bieta Ceci rossi

E trà li Frutti

Cappari Pignoli Pignoccate.

Trà

28 Trà gl'herbaggi Sparagi Cannei Rape Cipolle. Specialmente gli gioueranno Gio: Filippo Gesuein Acetosa Porcacchia Mathioli . Anisi Dioscoride. Cimino beu-Simone Sethi to con Olio Granati, e lo- Dioscoride ro Vino Miua di Cotogni Mathioli Cotognato Vino di Granati Gonorrea non virulenta, eFluore muliebre leggiero. S'astenghi Dai Salumi Minestre di legumi Finocchi Pesci di Fiume, Laghi, e Stagni Lumache Anguille Tinche, Addobbi, e Ma-S'astenghi rinati. Herbaggi, e Frutti Infalate Cipolle' Finocchi Agli Selleri Cardi

Tartus Cappari Pignoli Pistacchi Potrà cibarsi D' herbaggi) posti sotto il titolo Minestre) di generalmente. Pesci, e) buoni, eccetto li) probibiti qui sopra Frutti Positiuamente gli gioueranno Gl'Anisi Etmullero Minestre D'Amido Piantagine Giesuein Rosmarino Vino diGramati ò Granati Etmullero D'Orzo Riso Farro Ortica morta Etmullero Suppressione de Benefitij muliebri. Dalle Paste Cose acide Cotogni, e Cotognate Corgnali Minestre Legumi, eccetto li Ceci Orzo

Amido

Rifo

Carcioffi

Amido	Zaffarano Borelli
Farro	Senepa Mathioli
Maccaroncini Siciliani	Amandole amare Dioscoride
Bianco Mangiare	Alici Schrodero
Pesci Di Lago, e Stagni	
Lumache	
Fonghi	Perfocatione d'Vtero.
Seppie	S'astenghi da tutte le cose acide, &
Calamari	Acero, e da tutte le prohibite nell'
Polpi	Hipocondria.
Locuste	
Potrà cibarsi	Potrà cibarsi dei medemi Cibi degl' Hipocondriaci.
Di tutti gl'herbaggi	· • •
Minestre	Specialmente gli gioueranno
Pesci, postinel Catalogo dei	
generalmente sani, eccetto	Cauoli Giesuein
le sopraccennate.	Maccarelli in Ba- Aldronan-
Specialmente gli gioueranno	rile di.
Menta) Etmullero	Origano)
Maiorana) Lupoli Mathioli	Menta) Etmullero
Lupoli Mathioli Herbette	
Finocchio	
Pastinache	Sciatica, e Doglie Articolari.
Ruta	
Serpollo	S'astenghi
Saluia	Dai Salumi
Origano Dioscoride	Tartusti
Puleggio	Ostreche
Lattuca siluestre	E dalla satietà, e ripienezza.
Porro	Pesci di Fiume, di Lago, es
Cauoli	Stagni
Rafano	Lumache
Cipolle	Anguille E Grassi di Pesci
Cannei Galeno	Minestre
Ceci rossi Mathioli Spatia	Legumi
Spetie Dioscoride	E Paste grosse
Callicia	Dal

30

Dal Vino quanto può, e Viuan-

Potrà eibarsi

Di tutti li Cibi descritti per generalmente buoni, li quali non hanno l'eccettioni dette di sopra.

Specialmente gli gioueranno

Ruta
Sparagi
Sparagi
Cauiale
Pignoli
Aceto, e Miele
Dioscoride

Smagrimento, à Emaciatione.

S'astenghi

Dai Salumi, e Pesci salati
Herbaggi caldi, e odorosi,
Agli, Cipolle, Radici.
Marinati, & Addobbi agri
Legumi
Spetie
Pesci
Aridi, e sfumati, e in sfoglia
Selleri
Cardi
Tartussi

Cotogni

Frutti secchi Finocchio Potrà cibarsi di tutti gl' herbaggi, Minestre, e Pesci generalmentes buoni, eccetto li Finocchietti. Specialmente gli gioueranno Herbaggi Malua Porcacchia Gesucin Lattuca Minestre Orzo Tutti li Prattici! Farinella Pesci Tartaruga, e suo brodo con latti di magro. Granci Schrodero Gammari Lumache Ranocchie, e suo brodo con latti magri. Tartaruga Frutti Hodego Pignoli Med. Pistacchi Vua passa Semi di Melone di Cocomero Cetrollo

Cucuzza

Marzapane.











